FRUITS DE MER à la carte

1/2 Tourteau 16€

Langoustines 6 pièces 35€

Bulots 250g 12€

Crevettes roses 12 pièces 12€

Crevettes roses 24 pièces 20€

NOS HUÎTRES

Huîtres d'Isigny N°3 Emmanuel LEVEQUE 6 - 9 -12 pièces 23 - 27 - 31€

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LE PLATEAU CABOURG 70€
4 huîtres N°3 Emmanuel LEVEQUE, 5 crevettes,
4 langoustines, crevettes grises, un demi-tourteau, bulots

MOCKTAILS

LES RAISONNABLES (sans alcool)

15€

Tiki Vibes:

Purée mangue, jus d'ananas, jus fruit de la passion

Little Swann:

Martini Floréale, pomme, sureau, citron vert, Ginger beer, menthe

Berry Cruch:

Fraise, Framboise, Martini Vibrante, sirop verveine maison, Ginger Ale

THÉS, CAFÉ, CHOCOLAT GLACÉ MAISON

10 €

THÉS GLACÉS

Bissap:

Menthe, hibiscus

Sable blanc:

Thé vert Jasmin, abricot, orgeat

Aube:

Thé Earl Grey, framboise, fraise

Noroit:

Infusion balade au verger, pomme, cassis

CAFÉ GLACÉ:

Noir, latté, sucré ou non.

CHOCOLAT GLACÉ

Traditionel, vanille ou caramel.

DESSERTS

Mousse au chocolat Nyangbo 12€

Nougat glacé compotée de fruits rouges 13€

Salade ananas poché à la verveine 13€ Sorbet passion

Café gourmand 12€

Assiette de fromages Normands 15€

MENU ENFANT 19€

Steak haché, frites ou Pâtes penne Giuseppe Cocco, tomates bio, basilic

Mousse au chocolat ou Salade d'ananas poché à la verveine

—— NOS SALADES & SNACKS ——

Tomates anciennes, burrata, pignons de pins et pesto 23€

Salade Caesar, bacon, croûtons, œuf mollet, parmesan, au choix :
-Crevettes 21€
-Poulet 21€

Saumon mariné, crème ciboulette citronnée et blinis 20€

NOS PLATS

Filet de bar sauce vièrge, poêlée de légumes 36€ Entrecôte, sauce au poivre, frites salade 38€

NOS GARNITURES 8€

Frites, Légumes, Salade Verte